



## Menú

### De la isla de sushi

*Maki:* Rollo de sushi envuelto en alga nori.

*Futomaki:* Rollo de sushi grueso en el que se utilizan varios ingredientes, además del arroz de sushi, envueltos en alga nori.

*Hosomaki:* Rollito makimono estrecho, enrollado con media alga nori, de arroz de sushi y un solo ingrediente.

*Uramaki:* Roll invertido, con el arroz por fuera y el alga dentro. California roll.

*Temaki:* Cono de alga nori rellena.

*Nigiri:* Arroz moldeado a mano con loncha de pescado.

- Pulpo (Tako)
- Langostino (Ebi)
- Salmon (Samon)
- Atun (Maguro)
- Lisa (pescado blanco) (Shiromisakana)
- Tamagonigiri

*Tamago:* Loncha de omelette japonés.

*Gunkan:* Arroz moldeado a mano, envuelto en alga nori, relleno de pescado.

*Sashimi:* Pescado crudo o marisco cortado a cuchillo.

### Del Teppan 'yaki

Platos de carne, pescado, mariscos y verduras, cocinados en una plancha teppan, normalmente a la vista del comensal.

*Yakimeshi:* Arroz frito salteado con varios ingredientes, como verdura y carne cortados muy finos.

*Yakisoba:* Fideos salteados con varios ingredientes, como verdura y carne cortados muy finos.

*Okonomiyaki:* Tipo de pizza u omelette japonés.



*Teppan de carne, pollo, langostino, calamar, salmon y cerdo con vegetales o veggies, acompañado con arroz blanco.*

*Gyoza: empanadillas japonesas de cerdo y veggies.*

### **Tenpura**

*Fritura de mix de vegetales (zapallo, batata, morrón, cebolla y champiñones) o langostinos rebozada en una solución de harina, agua y huevo.*

### **Takoyaki**

*Buñuelos de pulpo*

### **Yakitori**

*Brochetas de pollo a las brasas. De muslo, de pechuga, de piel y de corazón.*

*Brochetas de vegetales.*

### **Yakiniku**

*De carne asada en su mesa.*

### **Ramen**

*Sopa proteica con fideos amasados.*

*Sopa veggie con fideos amasados.*

*Sopa proteica con fideos de arroz.*

*Todos nuestros platos se sirven con salsas específicas de elaboración propia respetando los ingredientes y preparaciones japonesas.*

*Toda la carta a excepción de soba ramen, los tenpura y el okonomiyaki son apto para celíacos.*



## *Postres*

*Helado de jengibre*

*Helado de porotos rojos*

*Helado de té verde*

## *Bebidas*

*Té verde libre.*

*Sake (caliente o frío), cervezas, gaseosas, aguas saborizadas y agua con y sin gas. Vino tinto, vino blanco y champagne.*

